

UN VIAGGIO NEL CIBO

Genetica, condizionamenti sociali, opportunità e rischi per la salute
Corso UNISG in collaborazione con AMD

5-6-7 dicembre 2024

GIORNO 1 - giovedì

Arrivo e check-in in mattinata

Ore 14.00-14.45

Visita ai laboratori didattici UNISG e presentazione del progetto didattico, scientifico e di ricerca di UNISG

Ore 14.45-15.00

Presentazione del corso

Barbero Silvio , Comoglio Marco

Sessione 1 - Moderatore (UNISG, AMD -> *Candido*)

Ore 15.00-16.00

L'approccio olistico al cibo

Lezione + discussione
a cura di Silvio Barbero

Ore 16.00-17.00

Cibo e sostenibilità

Lezione + discussione
Gabriele Volpato UNISG

17.00 -19.30 Visita presso Consorzio La Granda con lezione

L'agricoltura simbiotica e i benefici sulla salute

Sergio Capaldo (Agricoltura Biologica)

GIORNO 2 – venerdì

Sessione 2 - Moderatore (UNISG, AMD-> Di Cianni)

Ore 9,30-10.00

Quando il cibo è un fattore di rischio (pattern alimentari, sugar-sweetened beverages, ultra-processed foods...)

Andrea Da Porto

Ore 10.00-10.15 discussione

Ore 10.15-10.45

I determinati sociali del diabete

Anna Chiambretti

Ore 10.45-11.00 discussione

Ore 11,00-11,30 Coffee Break

Ore 11.30-12.00

Metti i tuoi geni a dieta! Alimentazione, (epi)genetica e diabete

Franco Gregorio

Ore 12.00-12.15 discussione

Sessione 3 - Moderatore (UNISG, AMD -> Pergolizzi)

Ore 14.00-16.15

I fattori sensoriali e cognitivi che influenzano la percezione e le scelte alimentari

Seminario interattivo a cura di docente UNISG con test sensoriali presso il Laboratorio d

Analisi sensoriale di UNISG

Riccardo Migliavarda –docente UNISG

Coffee Break 16.15-16.30

Ore 16.30-18.00

Attività di cucina: qualità, piacere e creatività

Carol Povigna_Pollenzo Food Lab

Ore 18.00-19.00

Sessione fuori ECM

Ore 20.30

Cena didattica presso Ristorante Garden

Pollenzo

GIORNO 3 - sabato

Sessione 4 - Moderatore (UNISG, AMD -> Gallo)

Ore 9.00-9.30

Etichettatura: come leggere l'etichetta

Lezione a cura di docente UNISG

Ore 9.30-10.00

Integratori, cibi funzionali, dolcificanti naturali e artificiali

Maria Chantal Ponziani

Ore 10.00-10.30

Iperglicemia postprandiale, variabilità glicemica e indice glicemico

Francesco Prattichizzo

Ore 10.30-11.00 discussione

Coffee Break 11.00-11.15

Ore 11.15 -11.45

Take Home Message

Marco Gallo

Conclusioni

Barbero Silvio , Comoglio Marco

Ore 12-12.30/13

Visita alla Banca del Vino